

Il Grembo

[Home](#)[Cos'è il Grembo](#)[Il nome](#)[Chi nel Grembo](#)[Il Progetto](#)[Avanzamento](#)[Prodotti](#)[Foto](#)[Contatti e FAQ](#)

Rinascere nel Grembo della Sicilia

13 ott 10

Grandi cambiamenti

nessun commento (click per commentare) »

Senza categoria

Siamo in attesa delle piogge per poterci fermare un attimo e raccontarvi i grandi cambiamenti che in questi mesi sono accaduti al Grembo... a presto !

11 gen 10

Tra il dire e il fare

23 Commenti (click per nuovo commento) »

Cambio Vita

TRA IL DIRE E IL FARE

Con questo articolo voglio ringraziare di cuore tutte le persone che in questi mesi mi hanno contattato, hanno scritto, sono venute a trovarmi al Grembo. E chiedere scusa a quelli che non hanno ricevuto risposta.

Dopo averlo pubblicato scriverò una mail a tutti, uno per uno, e risponderò ai commenti che mi avete lasciato sui siti che hanno pubblicato i miei articoli. E non per cercare di lenire un senso di colpa che comunque rimarrà, ma semplicemente perché lo sento come un mio bisogno.

Ma che senso avrebbe scusarsi senza spiegare **il perché di tanto silenzio**, di tanto isolamento mediatico ?

Le ragioni sono diverse e potrei partire da quelle più ovvie, e cioè che al Grembo è molto difficile connettersi a Internet, o che la giornata tipo del "neo-contadino" non lascia spazio al computer.

Potrei dirvi che di sera dopo la doccia e una cena consumata voracemente, di solito non mi rimane che la forza di spostare il piatto e appoggiare la testa sulle braccia conserte, nel tentativo di racimolare un poco di energie per il tragitto tavolo - letto. Potrei spiegare che quando si passano dieci o quindici anni su un computer, il lasciarlo finalmente spento per delle settimane o dei mesi è un gesto di liberazione profonda. Sarebbe tutto vero.

[Leggi il resto di questo articolo »](#)

10 gen 10

Vendita prodotti

2 Commenti (click per nuovo commento) »

Prodotti del Grembo

VENDITA PRODOTTI SICILIANI, PERCHE' ?

Come raccontato nel "diario di bordo" c'è stato un momento in cui, nell'autunno del 2009, partendo da una serie di considerazioni a premessa abbiamo iniziato a dedicare tempo, mezzi ed energie alla **tessitura di una rete di piccoli produttori siciliani**, titolari di aziende artigianali a conduzione prevalentemente familiare.

Categorie

- >> Agricoltura Sinergica (1)
- >> Cambio Vita (1)
- >> Foto dal Grembo (3)
- >> Prodotti del Grembo (3)
- >> Senza categoria (1)

Archivi

ottobre 2010
gennaio 2010
dicembre 2009
maggio 2009

Link

AAM Terranuova - cohousing rurale Il Grembo
Accademia Permacultura
Agricoltura Sinergica
Articoli pubblicati su MDF
Articoli pubblicati su TERRANAUTA
ASPO Italia
Ass.ne Basilico
Cammino di Santiago
Coabitare
Cohousing Bologna
Cohousing Numerozero
DePILiamoci
Introduzione alla Permacultura
Movimento Decrescita Felice
Orto di Carta
Romana
Sivananda Ashram
Terranauta
Torri superirorre
Transizione

Ma soprattutto di una **rete di persone** capaci di trasformare le ottime materie prime di questa terra fertile e ricca di risorse, in prodotti meravigliosi frutto prima di tutto dell'amore, del sacrificio, dell'eccellenza, della passione per la tipicità e per la qualità. Persone capaci, in un contesto più difficile che altrove, di seguire sempre la strada della legalità, della coerenza e dell'etica applicata al lavoro.

[Leggi il resto di questo articolo »](#)

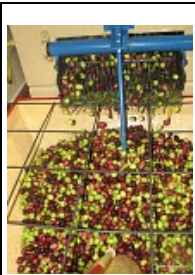
15 dic 09

Olio nostro

1 Commento (click per nuovo commento)»

Foto dal Grembo, Prodotti del Grembo

Meravigliosa spremuta...



05 dic 09

Dall'aratro al pane

nessun commento (click per commentare)»

Foto dal Grembo, Prodotti del Grembo

Passando per l'Oro del Grembo.

Molti di voi si stanno gustando una farina spettacolare, sia per il **pane**, che per la **pasta**, e i **dolci di pasta frolla**, e questo ci rende davvero felici...

Estrapolo dalla scheda del catalogo:

Ottenuta con grande amore da coltivazione totalmente naturale (senza concia del seme, senza fertilizzanti, senza diserbo) da grano duro della varietà

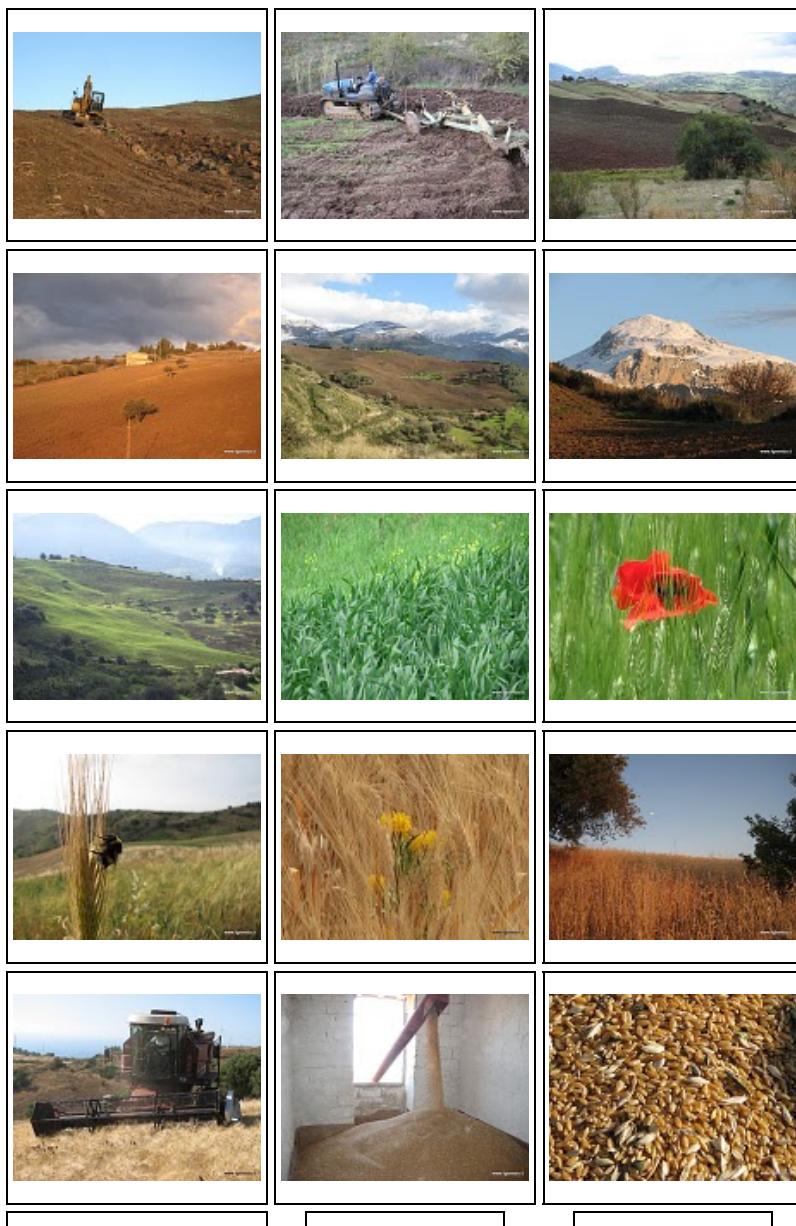
Simeto, presso il Grembo. Molita con macina in pietra a bassa velocità per preservare al massimo le proprietà della granella e non privata dell'importantissimo germe (o embrione) che rappresenta uno degli alimenti in assoluto più ricchi di vitamina E, un potente antiossidante naturale.

Disponibile sia "burattata" (setacciata per separare la crusca) che integrale (quella vera, non quella ricostituita, documentatevi su come viene preparato il pane integrale industriale!).

Ottima sia per la panificazione (ma anche per la pizza) che per i dolci tradizionali (es. crostate, eventualmente mischiata con farina tipo 00) ma soprattutto per la pasta fresca all'uovo e non. Consente di ottenere una pasta più resistente alla cottura, con un ottimo aroma e maggiore capacità di trattenere i condimenti.

Confezionata in sacchetti da 1, 5, 10 e 25 Kg; a richiesta possiamo anche fornire il frumento naturale grezzo setacciato (potrete prepararvi in casa i germogli di grano).

Ecco la "storia fotografica" di come abbiamo portato sulle vostre tavole un pezzo del nostro sogno:





01 mag 09 Corso Agric Sinergica [Lascia un commento \(click per commentare\)](#) »

Agricoltura Sinergica, Foto dal Grembo

Ad aprile, al Grembo...

